

sushiitto®

Contenido

N — Nuevos platillos.

No se entrega a domicilio.

* El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del invitado.

Los precios incluyen IVA y están
sujetos a cambios sin previo aviso.

Entradas





Baby squid*
Calamares rellenos de pasta de cangrejo, masago y mayonesa; servidos con salsa dulce y ajonjolí
$5.50



Camarones Yuzu
Camarones al tempura, aderezados con salsa especial de limón; servidos con un toque de cebollín y salsa picante
$10.50

Edamame
Frijol de soya tierno en vaina, cocido al vapor, asado, o picante
$5.00



Tostadas de salmón o cangrejo
Salmón fresco o cangrejo, salsa Tampico, aguacate, cebollín, kakiage de zanahoria y salsa chipotle; servidas con una crujiente fritura de harumaki
2 piezas **$4.50**
5 piezas **$8.50**



Vota y no es pelota
3 bolas de arroz mezclado con cebollín, cebolla, queso crema y chiles toreados; empanizadas y bañadas con salsa kushiage y salsa chipotle, sobre una cama de cebollín
$4.25

Gyozas
Ravioles japoneses fritos rellenos de carne y verduras
$4.50

Brochetas

Yakitori

Brocheta asada y marinada con salsa dulce

Lomito de res y cebolla
2 piezas
$3.75

Champiñón y cebolla
2 piezas
$2.65

Pollo y cebolla 2 piezas
$4.65

Camarón y piña 2 piezas
$3.80

Kushiage

Brocheta empanizada

Plátano con queso 1 pieza
$1.50

Plátano 1 pieza
$1.50

Queso
1 pieza **$1.99**
3 piezas **$5.25**
6 piezas **$10.50**

Camarón 1 pieza
$2.30

Ebi Edith 1 pieza
Camarón con queso crema
$2.80

Trío Edith 3 piezas
Camarón con queso crema
$7.90

Orden mixta
2 de plátano,
2 de plátano con queso
y 2 de queso **$10.00**

Queso crema 1 pieza
$1.80

Ebi Edith con chipotle 1 pieza
$2.99

Sake Edith 1 pieza
Brocheta de salmón **$2.80**

Kane Edith 1 pieza
Brocheta de cangrejo **$2.80**



Tempura

Verduras y camarones capeados en una mezcla de harina de textura ligera y crujiente; servidos con sopa Misoshiru y fondo Tempura

Verduras
Zucchinni, cebolla cambray, brócoli, coliflor, plátano, zanahoria, champiñón, espinaca y kakiage **$8.50**

Camarón
$15.00

Mixto Verduras y camarón
$10.00

Ensaladas

Kudamono N
Combinación de lechugas, arándano, fresa, nuez garapiñada, mango y pera; servida con aderezo de frutos rojos y suma de remolacha **$7.99**

De la casa N
Combinación de lechugas, edamame asado, harumaki frito, betabel y nuez; servida con aderezo agridulce y suma de remolacha
$9.25

Kani tai
Finas tiras de cangrejo, zanahoria, pepino, pimiento y cebolla mezcladas con salsa Tampico; servidas con queso crema y aguacate, sobre una cama de lechuga
$7.50

Verduras N
Combinación de lechugas, tomate cherry, espárrago, brócoli, champiñón y zanahoria; servida con aderezo especial
$5.99

Itto Salad
Ensalada con arroz, hiyashi wakame, aceite de ajonjolí, aguacate y ajonjolí negro.
Salmón **$8.00**
Atún **$8.50**
Mixta **$8.00**

Seaweed Salad
Ensalada de alga marina hiyashi wakame, suma de pepino, tomates y ajonjolí negro.
Atún, salmón o mixta **$13.00**

Primavera
Lechuga, zanahoria, tomate, curvina, kanikama y camarón empanizado
$6.50





Sopas

Misoshiru
Frijol de soya con tofu,
shiitake y cebollín
$3.00

Maritto
Sopa de mariscos acompañada de
pulpo, curvina, camarón y calamar
$8.50

Kanisozui
Sopa de cangrejo,
hongos y espinaca.
$3.80

Ramen de filete o camarón
Pasta ramen con shiitake, huevo, cebollín
y jengibre, con un toque de shichimi, aceite
de ajonjolí picante; servida con filete de res
o camarón a elegir
$6.50

Sumashi
Sopa cristalina con pescado,
camarón, espinaca,
shiitake y fideos de arroz
$5.99

Torisozui
Pechuga de pollo
con champiñón, huevo, espinaca,
cebollín, arroz y shichimi
$5.50

Arroces



Gohan Teriyaki de pollo

Tazón con arroz blanco al vapor y tiras de pechuga de pollo marinadas y asadas; servido con salsa teriyaki y ajonjolí, acompañado con una guarnición de pepino y zanahoria con vinagre de arroz

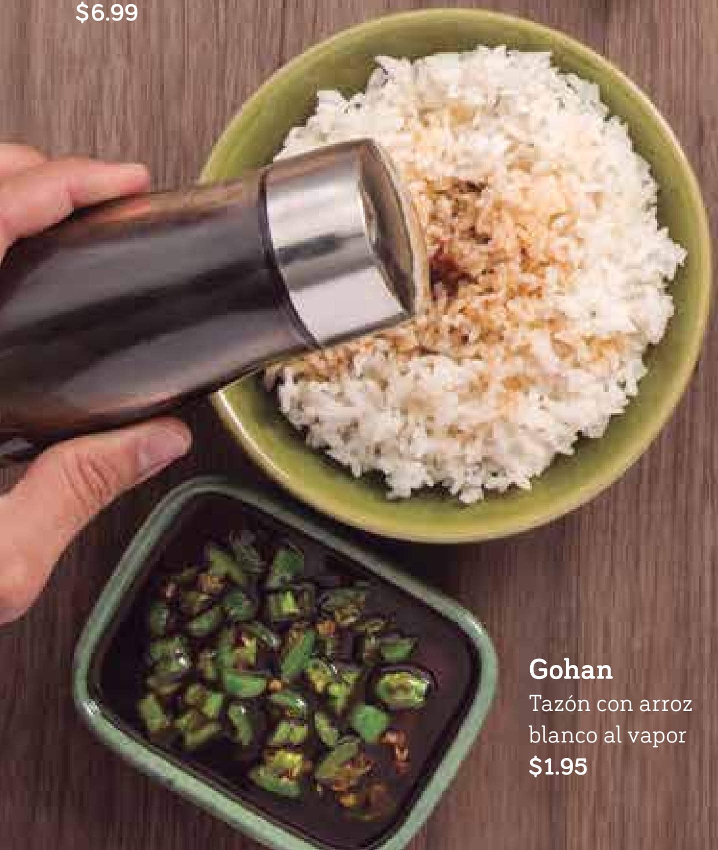
$6.99



Arroz Tokio

Tazón con arroz blanco al vapor con tofu marinado en salsa teriyaki, pollo, piña, champiñón y arándano; cocinado a la plancha

$8.50



Gohan

Tazón con arroz blanco al vapor

$1.95



Yakimeshi

Arroz frito con verduras, huevo, carne y camarón

$4.25

Con salsa Tampico **$4.75**
Con salsa chipotle **$4.75**
Ajo **$4.75**
Curry **$4.50**



Yakimeshi negro

Arroz frito de verduras teñido con tinta de calamar, asado a la plancha con topping de calamar; sazonado con mantequilla chimichurri
$9.50

Gohan especial

Tazón con arroz blanco al vapor, pasta de cangrejo, queso crema, hojuelas de katsuo, salsa Tampico y aguacate; servido con nuestra salsa dulce
$4.99

Salsas

Agrega tu salsa favorita

Salsa chipotle
$1.20

Salsa dulce
$1.20

Salsa Tampico
o Tampico con chile
$1.75

Queso crema
$1.20

Noodles



Pica udon
Pasta udon asada con salmón fresco, zanahoria y brócoli; sazonada con nuestra salsa chipotle
$8.50

Yakisoba
Pasta de soba asada con filete de res, cebollín, zanahoria y champiñón; sazonada con salsa agridulce
$8.50
Con mariscos
$9.99

So-su udon
Pasta udon asada con camarón, pescado, calamar, champiñón, zanahoria y cebollín; sazonada con salsa So-su
$10.00



Platos fuertes

Yakitori de pollo, cebolla, pimiento y calabaza
4 piezas
$9.25

Yakitori mar y tierra
4 piezas
Filete de res, pollo, camarón y champiñón
$9.75

Yakitori de filete de res, cebolla morada y berenjena
4 piezas
$9.50

Yakitori de champiñón y cebolla 4 piezas
$5.30

Yakitori de camarón y piña 4 piezas
$10.75



Atún sellado*

Medallones de atún envueltos en hoja de alga marina y sellados a la plancha; servidos con gelatina a base de miso, kakiage de calabaza, verduras blanqueadas, edamame asado y salsa especial
$15.99



Brocheta de tilapia

Brochetas de tilapia asadas a la plancha con alga marina, acompañadas de pimiento rojo y hongo portobello; servidas sobre un espejo de crema de habanero y decoradas con cebollín japonés
$10.00

Pollito Itto

Pechuga de pollo marinada en salsa torino; servida con ensalada y aderezo de ajonjolí
$7.00





Steak de salmón al miso

Steak de salmón con champiñón, pimiento rojo, espárrago y almendras tostadas; servido con salsa de miso

$15.99



Tilapia en crema de habanero

Tilapia horneada a la salamandra; servida sobre un espejo de crema de habanero, decorada con gelatina a base de miso y cebollín japonés

$10.99

Teppanyaki a la mesa

Combinación de carnes o mariscos y verduras, elaborados a la plancha en nuestra cocina, acompañados de Gohan



Camarón 8 piezas
con verduras asadas
$17.00

Pollo
con verduras asadas
$11.00

Filete de res
con verduras asadas
$15.00

Verduras
Calabaza, cebolla, champiñón, setas, brócoli, espárrago, pimiento, coliflor y moyashi
$9.00



Mixto
Pollo, filete de res y camarón
con verduras asadas
$15.00

Mariscos mixtos
Calamar, pulpo, curvina y camarón
$16.00

KeriKura

Obleas de arroz doradas, sazonadas con cebollín, un toque de chiles toreados y tu relleno favorito.

De pollo
Pollo marinado con salsa teriyaki, aguacate y salsa chipotle.
Servida con aderezo oriental
$10.00

De carne
Carne de res asada a la plancha, lechuga y aderezo jalapeño.
Servida con aderezo oriental
$10.00

De portobello
Portobello marinado asado a la plancha, pimiento rojo asado y bañado con queso manchego fundido.
Servida con aderezo oriental
$10.00





Zucchini asado
$5.00



Papa frita con queso
$4.20



Plátano frito
$4.20

De camarón
Oblea de camarón con huevo, condimentada y asada a la plancha, tomate cherry, lechuga y aguacate. Servida con aderezo oriental
$10.00

De salmón
Láminas de salmón fresco, salsa Tampico, queso crema, aguacate, lechuga y salsa chipotle. Servida con aderezo oriental
$10.00



Acompáñala con cualquiera de nuestros complementos*

Zucchini asado
Tiras de zucchini asado a la plancha, condimentado con salsa agridulce
$5.00

Papa frita con queso
Papa rallada frita, bañada con queso manchego
$4.20

Plátano frito
Obleas de plátano macho frito
$4.20

KIMOCHI

10 piezas



Pepino
Pepino por fuera; camarón empanizado, aguacate, masago, salsa Tampico, salsa chipotle, espinaca y ajonjolí negro; sobre una cama de zanahoria
$5.55

Zanahoria
Zanahoria por fuera; atún, aguacate, queso crema, zanahoria rallada y ajonjolí negro; servido con salsa spicy
$5.55

Zucchini*
Zucchini por fuera; queso crema, atún, pasta momiji y aguacate; servido con salsa dulce
$5.55



Plátano
Plátano frito por fuera; salmón fresco, queso crema, pasta momiji y remolacha; servido con salsa So-su
$6.42

Cata de kimochi
Dos piezas de plátano, dos piezas de zucchini, tres piezas de pepino y tres piezas de zanahoria.
$10.00



Con salsa chipotle

Por Japón*
Cangrejo empanizado y salsa Tampico por dentro; atún y aguacate por fuera; servido con salsa chipotle, masago y cebollín
$8.00

Marihuanitto
Salmón ahumado, queso crema y cebollín por dentro; espinaca por fuera; servido con salsa chipotle
$8.00

El rollo de Mau
Cangrejo y aguacate por fuera; pasta de cangrejo, queso crema, cebollín y pepino por dentro; servido con salsa chipotle
$8.50



Arboledas roll
Queso crema, aguacate y cebollín por dentro; salmón ahumado por fuera; servido con salsa chipotle
$8.00

Reguetonero
Cangrejo empanizado, queso y cebollín por dentro; espinaca capeada por fuera; servido con salsa dulce y salsa chipotle
$8.50

Pipil Roll
Cangrejo empanizado, cebollín y aguacate por dentro; queso manchego y chiles toreados por fuera; servido con salsa chipotle
$8.50

El rollo del centro
Camarón al ajillo, queso crema y aguacate por dentro; cebolla asada por fuera; servido con salsa chipotle
$9.50

Antonio Miyaki
Rib eye asado con cebolla, envuelto en tortilla de harina; servido con salsa chipotle y acompañado con guarnición
Pollo **$8.50**
Rib Eye **$11.50**

Mi calaverita*
Queso crema, aguacate y kakiage por dentro; salmón fresco por fuera; servido con salsa chipotle y cebollín
$9.00

Con mango



Fashion roll*
Salmón fresco, aguacate y pepino por dentro; queso crema y mango por fuera; servido con nuestra salsa de tamarindo (sólo en temporada)
$8.50

Vitamínate roll
Mango y aguacate por fuera; camarón Ebi Edith y pepino por dentro; servido con salsa chipotle y salsa dulce (sólo en temporada)
$8.50

Chilango roll*
Salmón fresco, chiles toreados, cilantro, queso crema y aguacate por dentro; mango por fuera; servido con salsa Tampico Habanero y salsa chipotle (sólo en temporada)
$8.50

Rollos del Hornitto



Gratinaditto
Rollo gratinado con queso manchego, masago, salsa spicy y salsa chipotle encima; salmón fresco, queso crema y aguacate por dentro; acompañado con salsa dulce
$10.50



Salsa Tampico

Más de lo mismo
Cangrejo, kakiage, chiles toreados, aguacate y queso crema por dentro; salsa Tampico y ajonjolí por fuera
$7.50

Niño verde roll
Espinaca capeada por fuera; salmón ahumado, aguacate y queso crema por dentro; servido con salsa Tampico y salsa chipotle
$8.50

La Pinta roll
Camarón empanizado y aguacate por dentro, queso crema por fuera; servido con salsa Tampico y ajonjolí
$8.00

Confetti roll
Aguacate, cebolla asada y camarón al ajillo por dentro; queso crema y kakiage por fuera; servido con salsa chipotle y salsa Tampico
$9.50

Scorpions maki
Salmón ahumado, camarón y queso crema por dentro; cangrejo y aguacate por fuera; servido con salsa Tampico y ajonjolí
$10.50





Ingredientes por fuera

Filadelfia tai
Pepino y queso crema por dentro; salmón ahumado y ajonjolí por fuera
$9.50

Suchitlán
Aguacate, queso crema y camarón capeado por dentro; plátano frito por fuera; servido con salsa chipotle
$9.00

Picositto roll
Salmón ahumado, queso, chiles toreados y masago
$8.50

Sábado de Trevi
Camarón Ebi Edith y salsa Tampico por dentro; aguacate por fuera; servido con salsa kushiage
$8.99

Favoritto
Camarón, aguacate y queso crema por dentro; cangrejo y ajonjolí por fuera
$9.50

Negritto roll
Rollo vegetariano con ajonjolí negro, espárrago, pepino y queso
$6.50



Con chiles toreados

Narco roll
Pasta de cangrejo y queso crema por dentro; aguacate por fuera; servido con champiñón, chiles toreados y ajonjolí
$7.50

Empanizados



El maestro rollero
Pechuga de pollo empanizada por fuera; queso manchego, zanahoria, pimiento verde y cebolla por dentro; servido con salsa kushiage y salsa chipotle; acompañado de ensalada mixta con aderezo de ajonjolí
$9.00



Sí se puede roll
Camarón capeado, aguacate, queso manchego y zanahoria por dentro; servido con salsa dulce y ajonjolí, sobre una cama de kakiage
$9.50

Cólera maki
Queso manchego, espárrago, aguacate y zanahoria por dentro; servido con salsa Tampico y shichimi
$7.50



La Pinta empanizada
Rollo empanizado con camarón empanizado y aguacate por dentro; queso crema por fuera; servido con salsa Tampico y ajonjolí
$9.50

Con salsa dulce

Voladorcitto
Cangrejo, queso crema y aguacate por dentro; kakiage por fuera; servido con salsa dulce y ajonjolí
$7.50



Satélite roll
Camarón, queso crema y aguacate por dentro; anguila por fuera; servido con salsa dulce y ajonjolí
$11.50

Colorín Colorado
Rollo crunchy con camarón capeado, aguacate y pepino por dentro; Spicy tuna por fuera, servido con nuestra salsa dulce.
$11.00



Rollo especial

Rollo especial
Cualquier rollo de Sushi Itto que no se encuentre en el menú
$12.00

Con hoja de arroz

Charquitto*
Camarón, salmón, brócoli, zanahoria, champiñón y calabaza asados, envueltos en hoja de arroz; servidos con salsa So-su
$9.00



Opción saludable

Rollo veranitto
Rollo de pepino; por dentro atún, kanikama, salmón y aguacate, con una salsa especial
$7.50

Bandejas*

Puente de oro
8 piezas de sushi, medio sashimi de curvina y 25 porciones de rollos
$29.00

Barquitto
Combinación mixta de 9 piezas de nigiri, una combinación especial de Sashimi corte grueso, dos órdenes de Baby Squid, un Suritto, un Ostioncitto y un Escaloncito
$53.00

Ittakate 1
Sopa misoshiru, yakimeshi, dos kushiage de plátano, un voladorcitto, una yakitori de pollo y medio brownitto
$13.50

La Gran Vía
Combinación de 6 especialidades y 12 piezas de nigiris
$67.00

Con tofu

Sanitto roll
Rollo con tofu, espárrago y pepino por dentro; tilapia marinada en salsa de rasurado por fuera; servido con salsa spicy y un toque de cebollín
$7.70



Maki rollos tradicionales

California
Aguacate, pepino y camarón
por dentro; ajonjolí por fuera
$6.50

California sin camarón
Aguacate y pepino por dentro; ajonjolí
por fuera
$4.80

California especial*
Aguacate, pepino y camarón por dentro;
masago y ajonjolí por fuera
$7.50

California con cangrejo
Aguacate, pepino y cangrejo
por dentro; ajonjolí por fuera
$6.50

Filadelfia
Salmón ahumado y queso crema
por dentro; ajonjolí por fuera
$6.50

Filadelfia especial*
Salmón ahumado y queso crema
por dentro; masago y ajonjolí por fuera
$7.50




Temaki
Nigiri
Sashimi

Temaki (cono)

Especial
2 camarones capeados y espárrago; servido con salsa chipotle
$6.50

Kiuri Tuna*
Atún, salsa Tampico, aguacate, chiles toreados y cebollín envuelto en hoja de pepino
$7.00

Ebi Edith
Camarón Ebi Edith, salsa Tampico y aguacate; servido con salsa kushiage
$5.00

Temakiage
Salsa Tampico y kakiage
$4.50

Nigiri (pieza)

Ikura*
Hueva de salmón **$3.30**

Sake ahumado
Salmón ahumado **$3.00**

Sake fresco*
Salmón fresco **$2.80**

Unagi
Anguila **$3.00**

Maguro*
Atún **$3.00**

Ebi
Camarón **$3.00**

Kanikama
Cangrejo **$3.00**

Masago*
Hueva de pez volador **$3.00**

Sashimi

Salmón fresco*
Corte fino
$11.00
Corte fino preparado*
$11.30
Corte grueso
$14.00

Atún*
Corte fino
$11.00
Corte fino preparado*
$11.50
Corte grueso
$16.00

*Preparado: servido con aceite de oliva y cebollín, sobre un espejo de salsa de cítricos picante

Combinación especial*

Incluye: Voladorcitto (5 piezas), Narco roll (5 piezas), Cono Temakiage (1 pieza), Nigiri ebi (1 pieza), Nigiri sake ahumado (1 pieza) y Sashimi corte grueso de salmón fresco (50g)
$15.99







Postres

Manzayaki
Manzana asada al vino tinto con canela servida con jalea de fresa y helado
$3.80

Bana-ice
Dos lascas de plátano tempurizado servidas con helado y jalea de caramelo
$4.00

Brownitto con helado de vainilla
Brownie servido con helado de vainilla artesanal, chocolate y frutos rojos
$4.00

Camelado
Cubos de gelatina de café, con crema de café y helado de vainilla
$3.80

Café y té

Café americano
$2.00

Café espresso
$2.00

Capuccino
$3.00

Té
Manzanilla, limón o negro
$1.30

Té verde
$3.00



Helados

Tempura helado
Pasta de choux rellena de helado
de vainilla, servida con salsa de fresa,
chocolate o cajeta a escoger
$3.80

Tempura helado de té verde
Pasta de choux rellena de helado
de té verde, servida con miel de abeja
$3.80

Helado
De té verde, chocolate o vainilla a escoger
$1.54



Bebidas

Coctelería con alcohol

Sake frío o caliente
Pequeño **$5.00** Mediano **$10.00**

Sake Bull
$4.50

Margarita
Pequeña **$3.80** Mediana **$5.49**

Sangría
Pequeña **$4.50** Mediana **$7.50**

Rojo Amanecer
Pequeño **$5.00** Mediano **$7.50**

Tinto de Verano
$3.50

Vaso de clericot
Pequeño **$4.00** Mediano **$7.50**

Jarra de clericot
$10.50

Bloody Mary
Pequeño **$4.00** Mediano **$7.50**

Midori Colado
Pequeño **$5.50** Mediano **$7.50**

Piña colada con licor
Pequeña **$5.00** Mediana **$7.50**

Copa de vino de la casa
(Gamma Tinto blanco, rosado **$3.50**

Cerveza internacional

Heineken
$2.80

Corona
$2.99

Modelo Especial
$2.99

Modelo Negra
$3.50

Stella Artois
$3.50

Singtao
$5.30

Michelada cerveza internacional
$4.50

Cerveza nacional

Pilsener
$2.50

Golden
$2.50

Suprema
$2.50

Michelada cerveza nacional
$2.75

Vino Tinto

Hacienda Lopez de Haro Crianza
Botella **$19.00** 1/2 Botella **$13.00**

Hacienda Lopez de Haro Reserva
Botella **$26.00**

Hacienda Lopez de Haro tempranillo
Botella **$17.00**

Piedemonte Gamma Tinto
Botella **$19.00** 1/2 Botella **$11.00**

Piedemonte Tempranillo
Botella **$19.00**

Piedemonte Merlot
Botella **$19.00**

Bienbebido Come Pollo
Botella **$18.00**

Bienbebido Come Vaca
Botella **$18.00**

Matsu El Pícaro
Botella **$22.00**

Vino Blanco

Hacienda Lopez de Haro Blanco
Botella **$17.00**

Piedemonte Gamma Blanco
Botella **$19.00** 1/2 Botella **$11.00**

Bienbebido Come Pulpo
1/2 Botella **$18.00**

Vino Rosado

Hacienda Lopez de Haro Rosado
Botella **$17.00**

Piedemonte Gamma Rosado
Botella **$19.00**

Tequila

Tequila 1800 reposado
Sencillo **$5.30** Doble **$7.99**

Tequila José Cuervo
Sencillo **$4.50** Doble **$6.99**

Vodka y Ginebra

Finlandia
Sencillo **$5.30** Doble **$7.99**

Gin Tanqueray
Sencillo **$5.50** Doble **$7.99**

Ron

Bacardi Blanco
Sencillo **$4.00** Doble **$6.99**

Flor de Caña
Sencillo **$4.00** Doble **$7.99**

Zacapa
Sencillo **$5.50** Doble **$7.99**

Whiskys

Chivas Regal
Sencillo **$5.50** Doble **$7.99**

Johnny Walker
Sencillo **$5.50** Doble **$7.99**

Cremas

Licor Triple Sec
Sencillo **$4.20**

Midori
Sencillo **$4.50**

Kalhua
Sencillo **$4.20**

Baileys
Sencillo **$4.80**

Licor de manzana
Sencillo **$4.20**

Sake

Sake Lychee
Botella **$20.00**

Sake Peach
Botella **$20.00**

Sake Apple
Botella **$20.00**

Sake
Botella **$20.00**

Coctelería Itto (sin alcohol)

Gaseosa
$1.80

Agua embotellada
$1.80

Naranjada o Limonada
Pequeña **$1.80** Mediana **$2.75**
Jarra **$4.50**

Limonada con hierbabuena o fresa
Pequeña **$3.00** Mediana **$4.49**

Té verde helado
Pequeño **$3.00** Mediano **$4.49**

Licuados de fruta
Pequeño **$3.20** Mediano **$4.99**

Frozen de fruta
Pequeño **$3.20** Mediano **$4.99**

Té helado de limón
Pequeño **$1.50** Mediano **$2.75**

Té durazno
Pequeño **$1.50** Mediano **$2.75**

Jarra de té helado limón y durazno
$4.50

Cebada
Pequeña **$1.80** Mediana **$4.49**
Jarra **$5.00**

Horchata
Pequeña **$1.80** Mediana **$2.75**
Jarra **$5.00**

Néctar del Olimpo
Limonada con blueberry
Pequeño **$3.00** Mediano **$4.49**

Tokio Glam
Calpis* con arándanos
Pequeño **$4.00** Mediano **$5.99**

Welcome Obama
Pequeño **$4.50** Mediano **$7.49**

Conga
Pequeña **$2.80** Mediana **$7.49**

Tamarindo Salvaje
Pequeño **$2.80** Mediano **$7.49**

Jugo de Tomate Preparado
Pequeño **$2.30** Mediano **$3.49**

Piñada
Pequeña **$3.00** Mediana **$7.50**

Extremitto
Pequeño **$3.80** Mediano **$7.50**



***Calpis**
bebida refrescante tradicional japonesa

Tomari

Una nueva forma
de disfrutar el Sake



Sake Gari
Sake, jengibre, licor de naranja, jarabe natural, jugo de naranja y limón **$5.00**

Sake Kiuri
Sake, pepino, licor de naranja, jarabe natural y jugo de limón **$4.80**

Caipiriña Sake
Sake, ron, azúcar y limón **$3.80**

Sake Maracuyá
Sake, ron, maracuyá, ginger ale y hierbabuena **$4.00**

Sake Mojito
Sake, ron, hierbabuena, jugo de limón y jarabe natural **$3.80**

Mint Ginger
Sake, ron, menta, azúcar y ginger ale **$3.80**

Sake Peach
Sake, ron, durazno, licor de durazno y jugo de naranja **$5.00**

Venta exclusiva para restaurantes
con licencia de bebidas alcohólicas.

Sushi Itto®

Historia y tradición

Sushi Itto® nace en México en 1988 con la apertura de una barra de Sushi en la Ciudad de México, que desde el principio ofreció un concepto gastronómico inspirado en la fusión de ingredientes típicos de la cocina japonesa tradicional, acompañado por una cordial, relajada e informal atmósfera, alejada de los convencionalismos de los restaurantes japoneses.

Gracias al entusiasta recibimiento, **Sushi Itto®** se enfocó en consentir a sus invitados a través de la creación de menús en permanente innovación,con platillos de la gastronomía japonesa y el gusto occidental, que dio como resultado una equilibrada y armoniosa fusión de sabores, colores y sensaciones.

Desde entonces, la oferta de platillos, la excelencia en el servicio y la calidad de los productos, han convertido a **Sushi Itto®** en un referente de innovación en la industria restaurantera y pionero al ser el primer restaurante japonés en México en ofrecer servicio a domicilio.

Por su consolidación y éxito de un concepto gastronómico que atrajo la atención de inversionistas que impulsaron el desarrollo de franquicias, actualmente **Sushi Itto®** cuenta con más de 130 unidades operando en México, Centro y Sudamérica.

Número 01 · julio 2017
MMSAL_170417

“Estamos apelando al paladar,
al gusto, a la forma de ser de las personas;
nos dedicamos a satisfacer necesidades,
pero también placeres”.

Alberto Romano
Fundador